



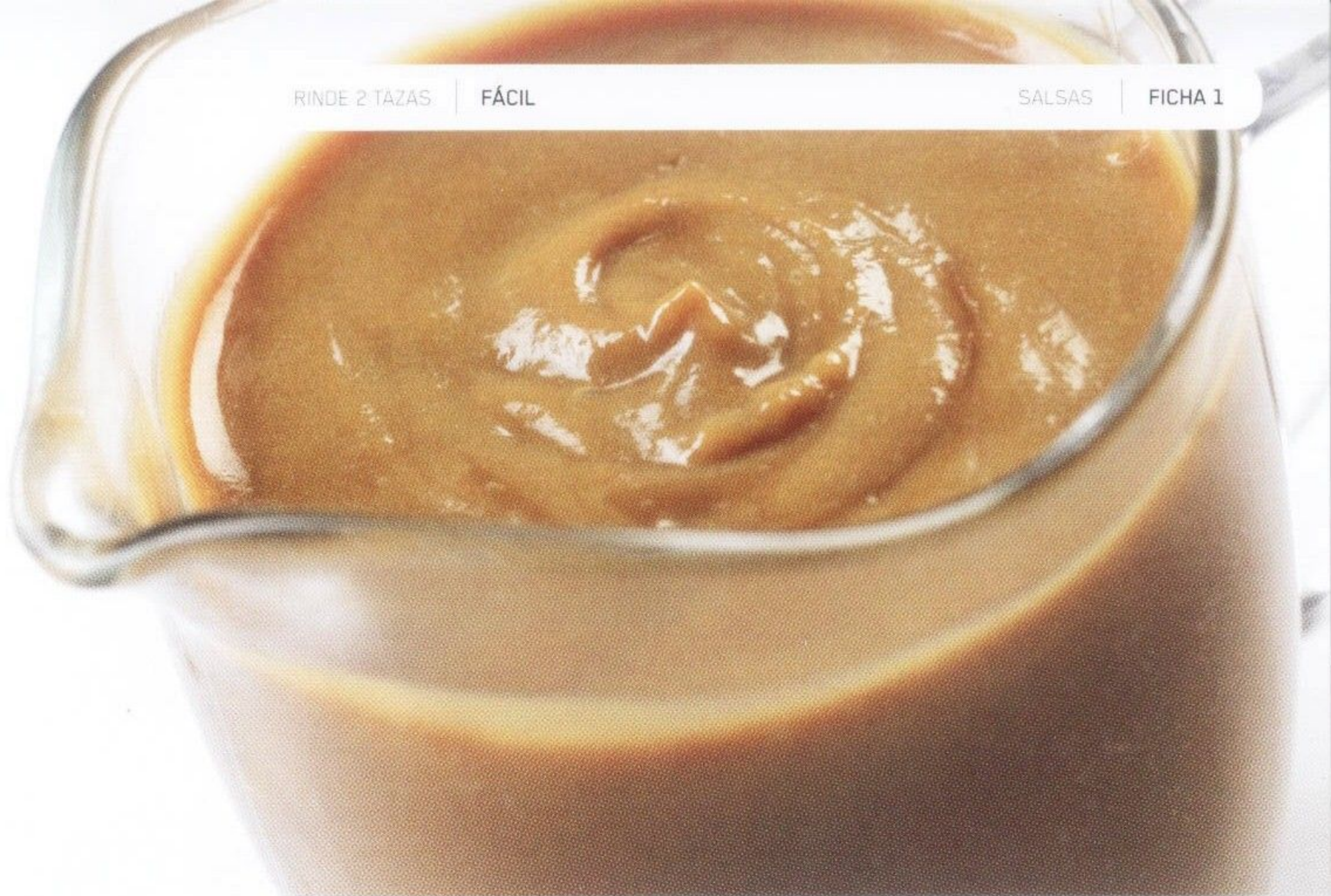
Salsas.

RINDE 2 TAZAS

FÁCIL

SALSAS

FICHA 1



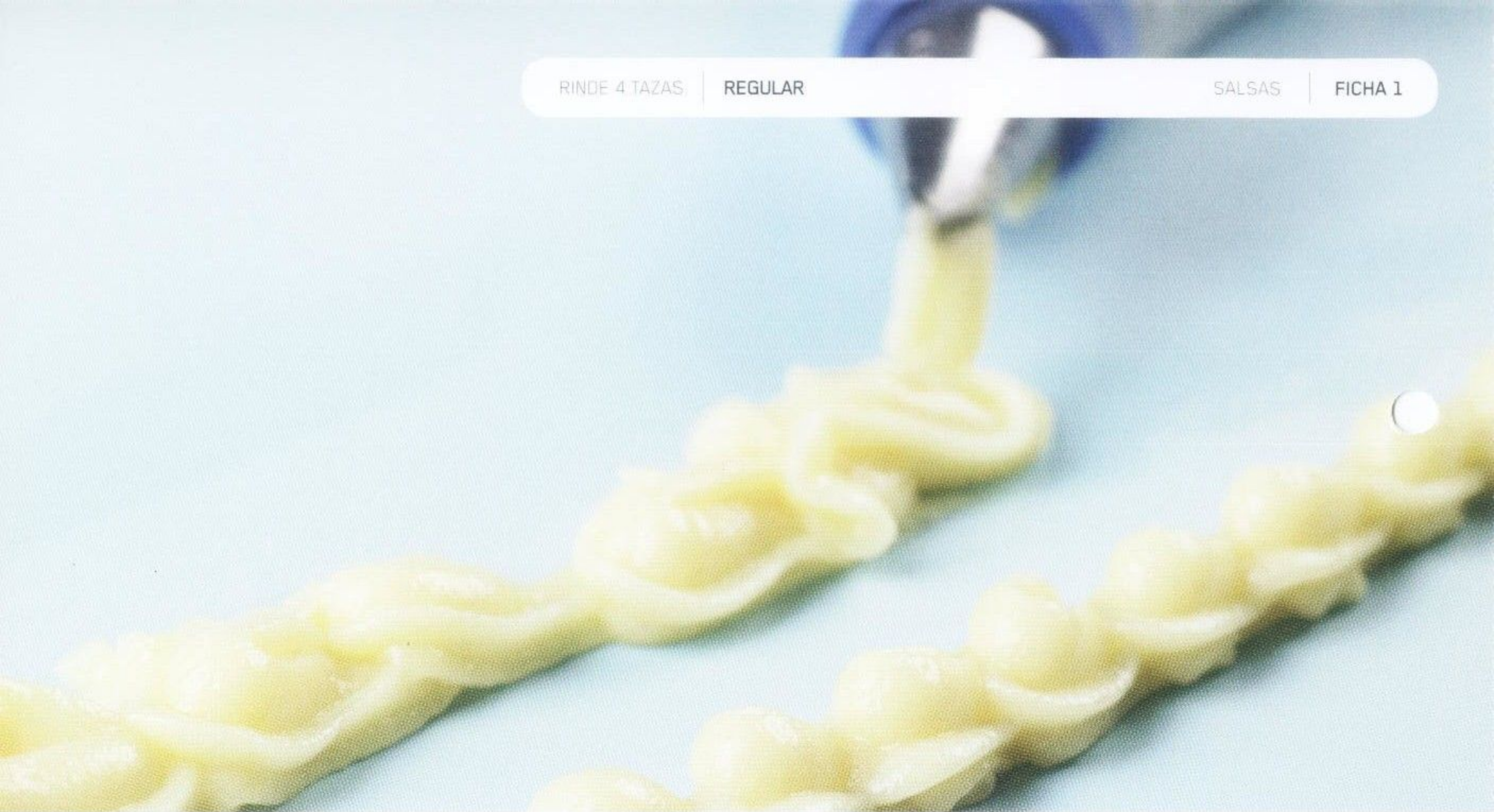
Manjar blanco rápido

1 lata de leche
evaporada
1 lata de leche
condensada

VIERTA en una olla, a fuego bajo, el contenido de las latas de leche. Cocine sin dejar de remover con una cuchara de madera, durante 30 minutos aproximadamente, hasta ver el fondo de la olla. También puede preparar el manjar

blanco dejando hervir una lata de leche condensada cubierta con agua. Si es en olla tapada, durante dos horas; si es en olla a presión, 45 minutos. En ambos casos, deje enfriar la lata antes de abrirla.

OTRA VERSIÓN CONSISTE EN COCINAR A FUEGO MEDIO, SIN DEJAR DE REMOVER, UNA TAZA Y MEDIA DE AZÚCAR CON CUATRO TAZAS DE LECHE EVAPORADA, HASTA VER EL FONDO DE LA OLLA. RETIRE Y AROMATICE CON MEDIA CUCHARADA DE VAINILLA.



Crema pastelera

1 tz. azúcar
6 yemas
4 tzs. leche fresca
3/4 tz. maicena
1 cda. vainilla
50 g mantequilla
sin sal
2 tzs. crema de
leche fría

CON un batidor de mano, mezcle en un bol el azúcar y las yemas. Reserve. En una olla, a fuego medio, caliente la leche hasta que hierva. Retire del fuego y vierta sobre la mezcla anterior. Remueva e incorpore la maicena. Mezcle bien y eche en una

olla. Añada la vainilla y cocine a fuego medio, sin dejar de remover, durante cinco minutos, hasta que espese y se observe el fondo de la olla. Vierta la mezcla en un bol. Agregue la mantequilla en trozos y remueva. Deje enfriar.

Bata la crema de leche hasta obtener una consistencia semifirme. Mezcle en forma envolvente con la preparación anterior y reserve en el refrigerador.

PARA COMPROBAR
QUE LA CREMA DE
LECHE ESTÁ SEMIBATIDA,
SE DEBEN FORMAR
ONDAS EN LA
SUPERFICIE.



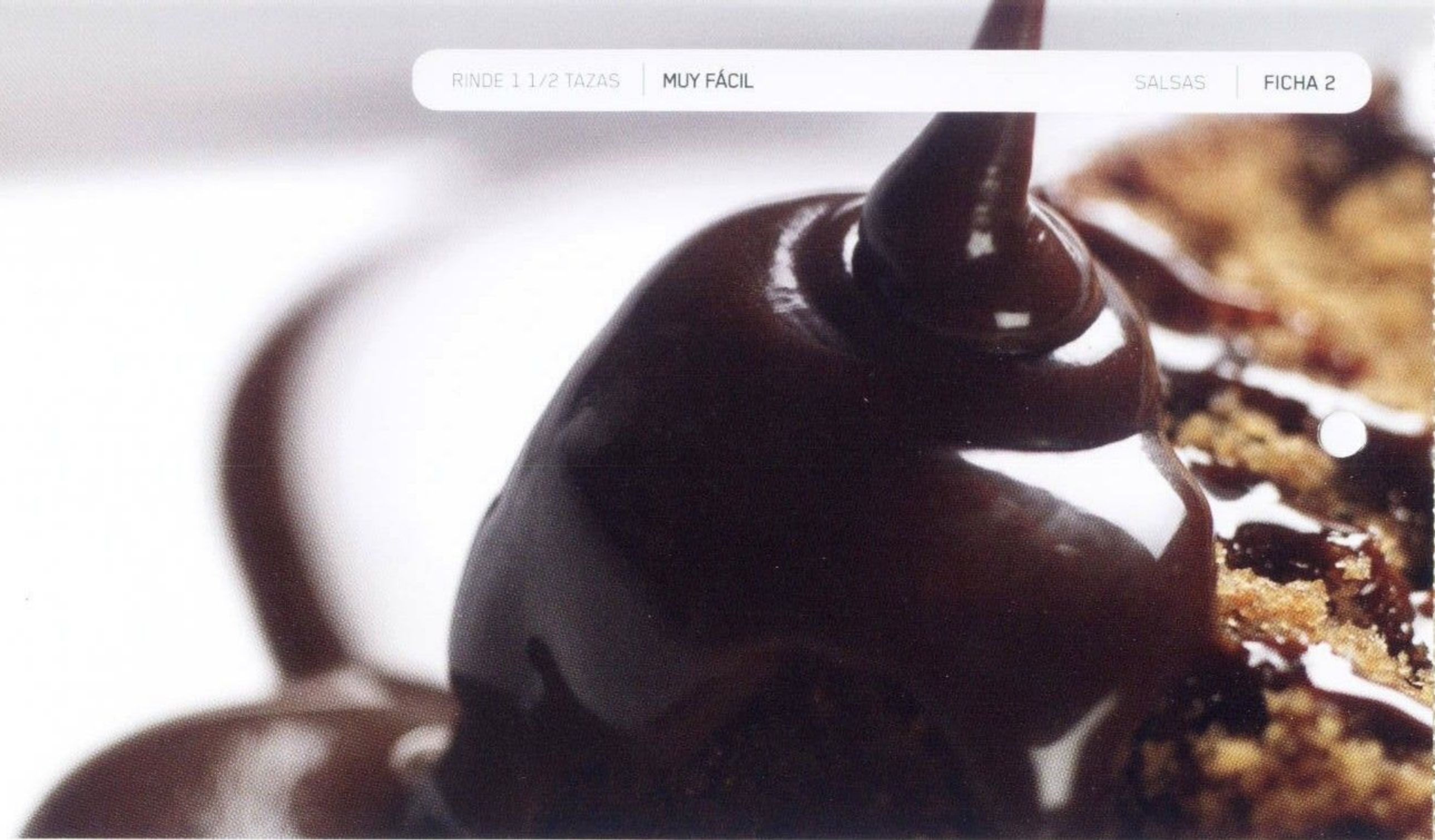
Crema chantilly

1 litro de crema
de leche fría
1/2 tz. azúcar

CON UNA batidora eléctrica, bata en un bol seco la crema de leche fría con el azúcar, durante dos minutos aproximadamente, hasta que la mezcla espese y se formen ondas. Coloque la crema en una manga con boquilla estrella y reserve

en el refrigerador hasta su empleo, que debe ser como máximo dos días después.

BATA LA CREMA A VELOCIDAD MEDIA SOLO HASTA QUE ESPESE. DE LO CONTRARIO, LA MEZCLA SE CORTARÁ Y HABRÁ QUE DESECHARLA.



Salsa de chocolate

350 g cobertura de chocolate bitter, en trozos pequeños
30 g cocoa
1 lata de leche evaporada
50 g mantequilla sin sal

DERRITA en una olla, a fuego bajo, la cobertura de chocolate con la cocoa previamente cernida. Agregue poco a poco la leche y mezcle con una cuchara de madera durante cinco minutos, hasta integrar. Incorpore la mantequilla para

darle brillo a la salsa y retire del fuego. La salsa de chocolate se sirve tibia.

ESTA SALSA SE PUEDE EMPLEAR PARA ACOMPAÑAR CUALQUIER POSTRE, COMO MOUSSES, MERENGADOS, BAVAROIS, TARTAS Y HELADOS.



Jalea de naranja

1 tz. jugo de
naranja
3 cdas. azúcar
1 cdta. chuño

COCINE en una olla, a fuego medio, el jugo de naranja con el azúcar, hasta que dé un hervor. Añada el chuño, previamente disuelto en una cucharada de agua. Mezcle bien y deje hervir durante un minuto más. Retire del fuego y deje enfriar. Reserve

en un recipiente de vidrio tapado herméticamente.

ESTA SALSA DEBE EMPLEARSE TIBIA, PARA QUE SEA MÁS FÁCIL UNTARLA Y EVITAR, ADEMÁS, QUE QUEDEN GRUMOS AL EXTENDERLA.

EL MERENGUE ITALIANO ES IDEAL PARA RELLENAR TORTAS O PARA CUBRIR Y DECORAR POSTRES.

Merengue italiano

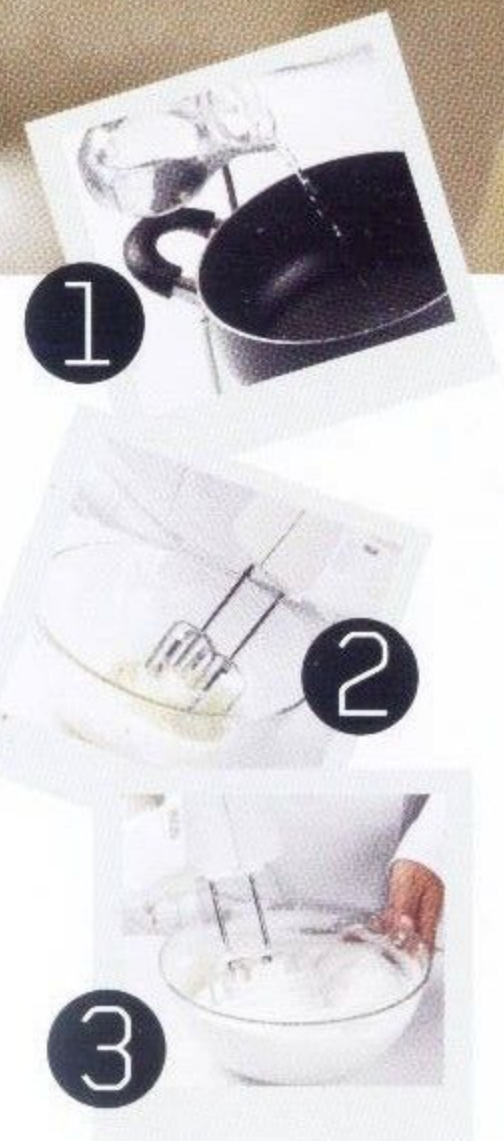
8 claras a temperatura ambiente
1 1/2 tzs. azúcar

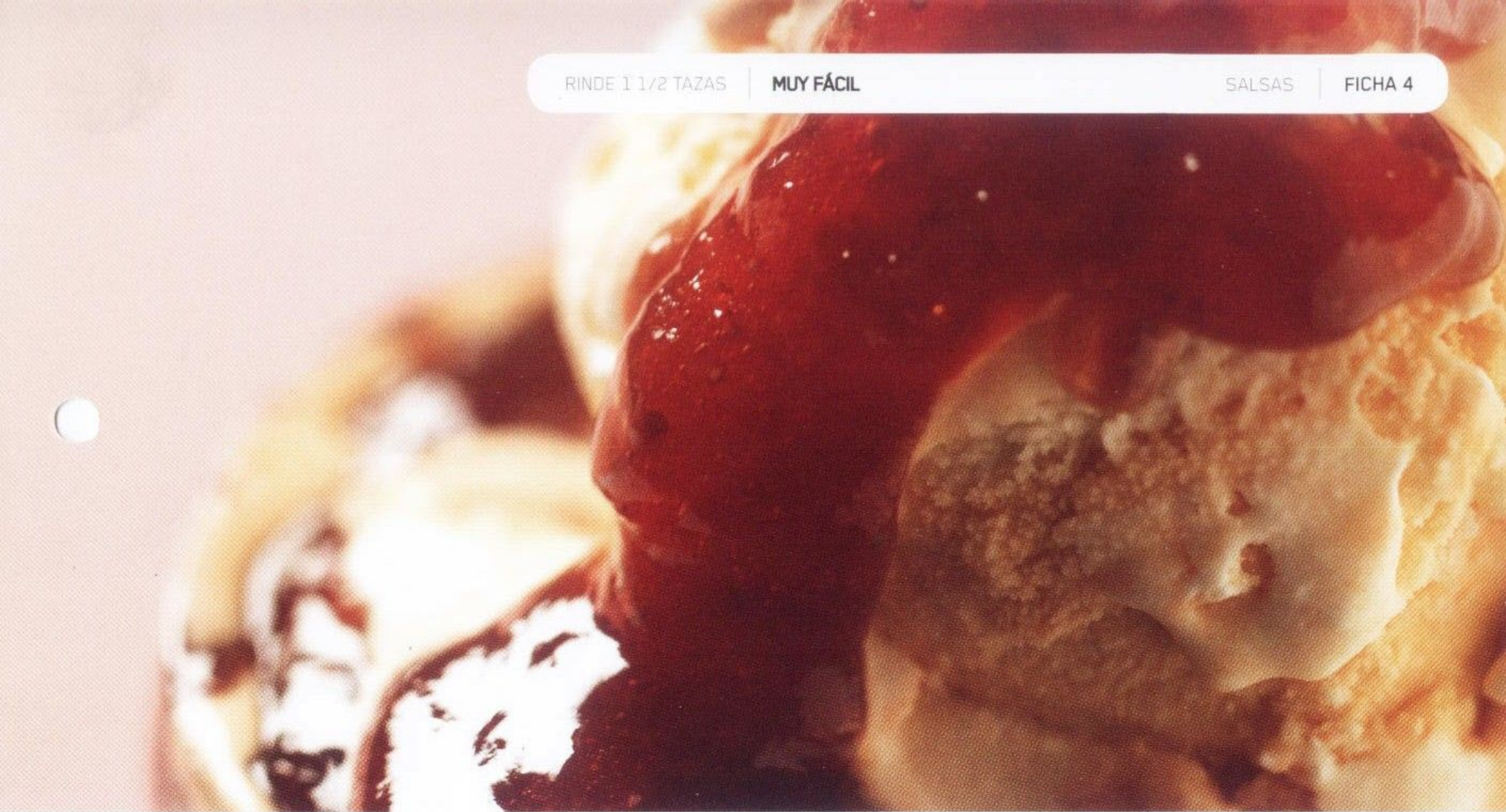
PASO 1: Coloque en una olla el azúcar y cúbrala con agua. Cocine a fuego medio hasta obtener un almíbar a punto hilo.

PASO 2: Aparte, bata, con una batidora eléctrica, en un bol seco las claras a punto nieve. Vierta poco a poco,

sin dejar de batir, el almíbar caliente en forma de hilo.

PASO 3: Continúe batiendo, durante 30 minutos aproximadamente, hasta que la mezcla se enfríe y el merengue esté firme.





Mermelada de fresa

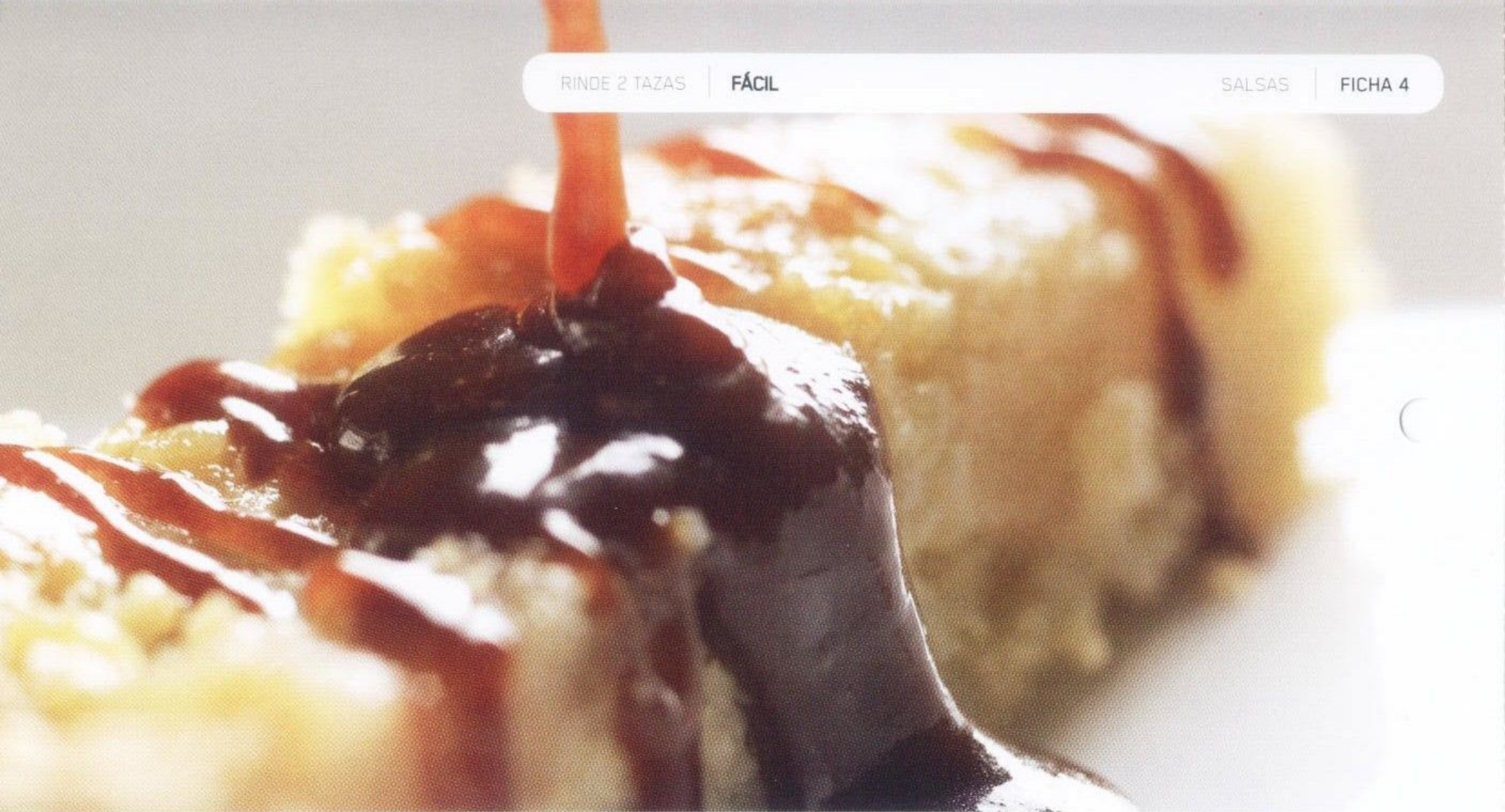
3 kg fresas, en
mitades
15 tzs. azúcar

COCINE las fresas con el azúcar en una olla de fondo grueso, a fuego bajo, durante dos horas. Remueva de vez en cuando con una cuchara de madera para evitar que la mezcla se adhiera a la olla. Retire del fuego y deje enfriar. Reserve

en un recipiente de vidrio tapado herméticamente. Con este mismo procedimiento puede preparar mermelada de albaricoque. Para ello, utilice tres kilos de fruta seca picada y lavada, con la misma cantidad de

azúcar y una taza de agua.

PARA COMPROBAR QUE LA MERMELEDA ESTÁ LISTA, PONGA UNA CUCHARADA EN UN PLATO Y VOLTÉELO. SI NO SE CAE, SIGNIFICA QUE ESTÁ EN SU PUNTO.



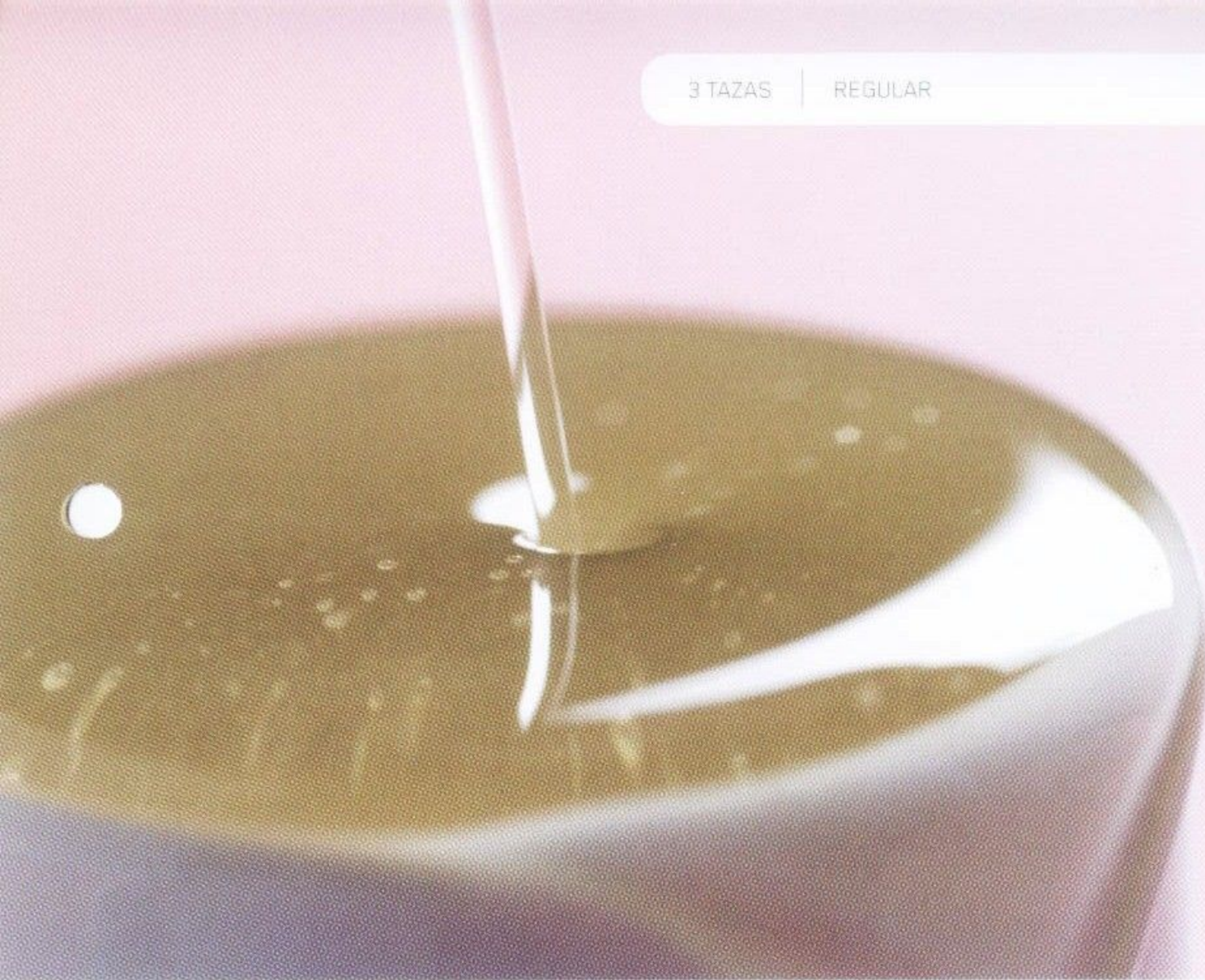
Salsa butterscotch

1 1/2 tzs. azúcar
3 cdas.
mantequilla sin
sal
1 1/2 latas de
leche evaporada

DISUELVA el azúcar en una olla, a fuego medio. Añada la mantequilla y mezcle enérgicamente con una cuchara de madera, hasta que tome un color marrón claro. Baje el fuego y agregue la leche, sin dejar de remover con una cuchara de

madera. Deje hervir durante 10 minutos aproximadamente, hasta que la mezcla espese. Vierta en un recipiente de vidrio y deje enfriar. Cubra con papel film y reserve en el refrigerador hasta su uso.

LA SALSA
BUTTERSCOTCH
ES UN DELICIOSO
COMPLEMENTO DE
HELADOS Y MOUSSES.



PREPARE UN ALMÍBAR PARA QUEQUES HIRVIENDO, DURANTE 10 MINUTOS, UNA TAZA DE AZÚCAR, CANELA, CLAVOS DE OLOR Y UNA TAZA DE AGUA. DEJE ENTIBIAR ANTES DE USAR.

Almíbar

1 1/4 tzs. azúcar

PASO 1: Ponga en una olla el azúcar, cubra con agua y deje hervir a fuego medio durante 20 minutos. Remueva con una cuchara de madera y, cuando espese, baje el fuego y deje reducir durante cinco minutos más.

PASO 2: Para saber

si está a punto bola, tome una porción con la cuchara. Si el almíbar no cae o demora en hacerlo, entonces está listo. Otra manera de comprobarlo consiste en poner en un vaso con agua un poco de almíbar; al tocarlo, se debe formar una bola pequeña.

PASO 3: Para obtener el punto hilo, proceda de igual forma que en el punto bola, pero hierva la mezcla solo durante 12 minutos, cuidando de que no espese demasiado. Estará listo cuando al verterlo con la cuchara caiga en forma de hilo.

1



2



3



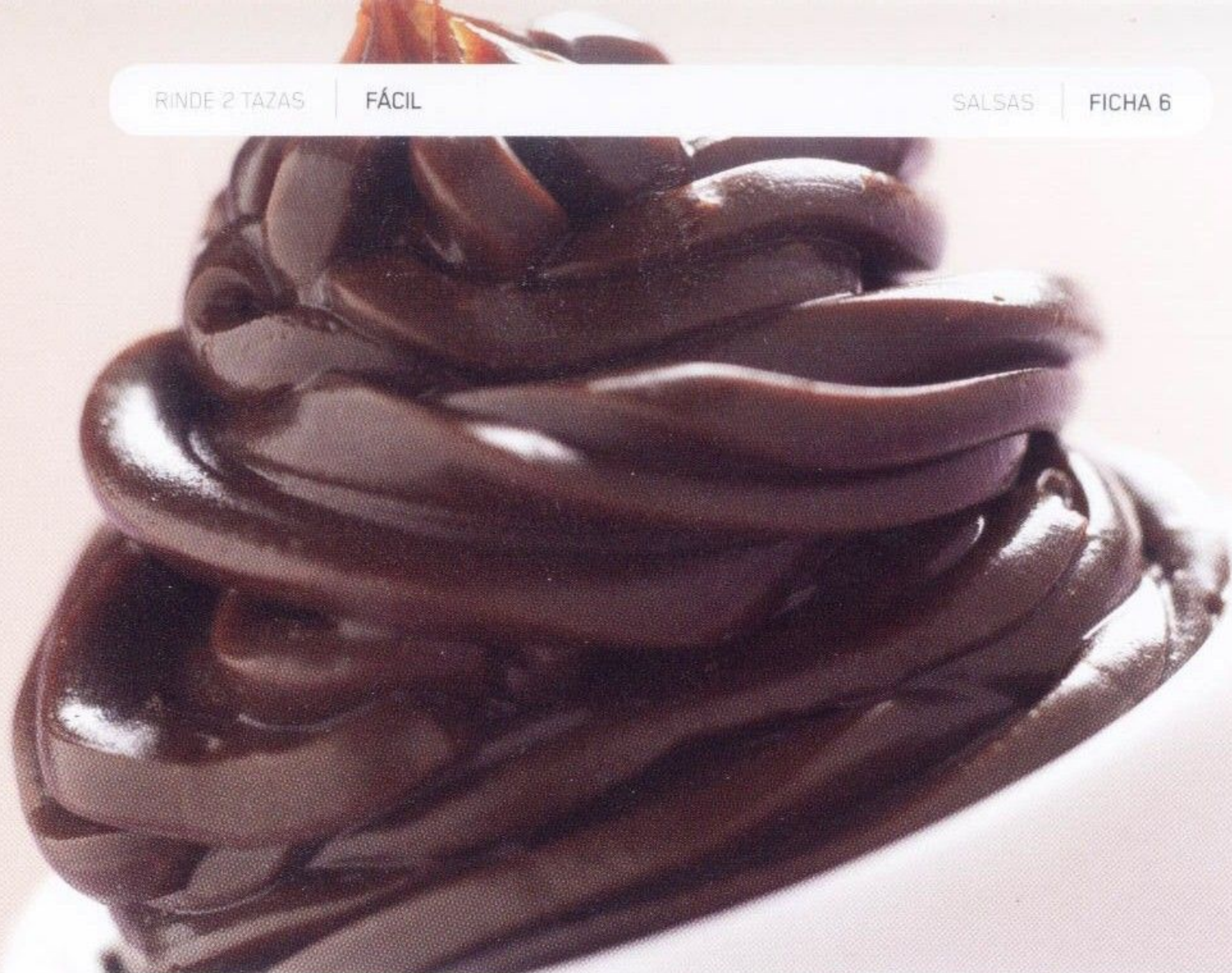


Frosting de queso crema

75 g mantequilla
sin sal
75 g queso crema
en barra.
2 1/2 tzs. azúcar
en polvo
1/2 cdta. vainilla

CON UNA batidora eléctrica, bata la mantequilla con el queso crema, el azúcar y la vainilla durante 10 minutos, hasta obtener una textura suave. Reserve el frosting en el refrigerador y utilícelo dentro de los tres días siguientes.

ESTA PREPARACIÓN
SE PUEDE EMPLEAR
PARA BAÑAR
GALLETAS O
BIZCOCHOS, COMO EL
QUEQUE DE
ZANAHORIA.



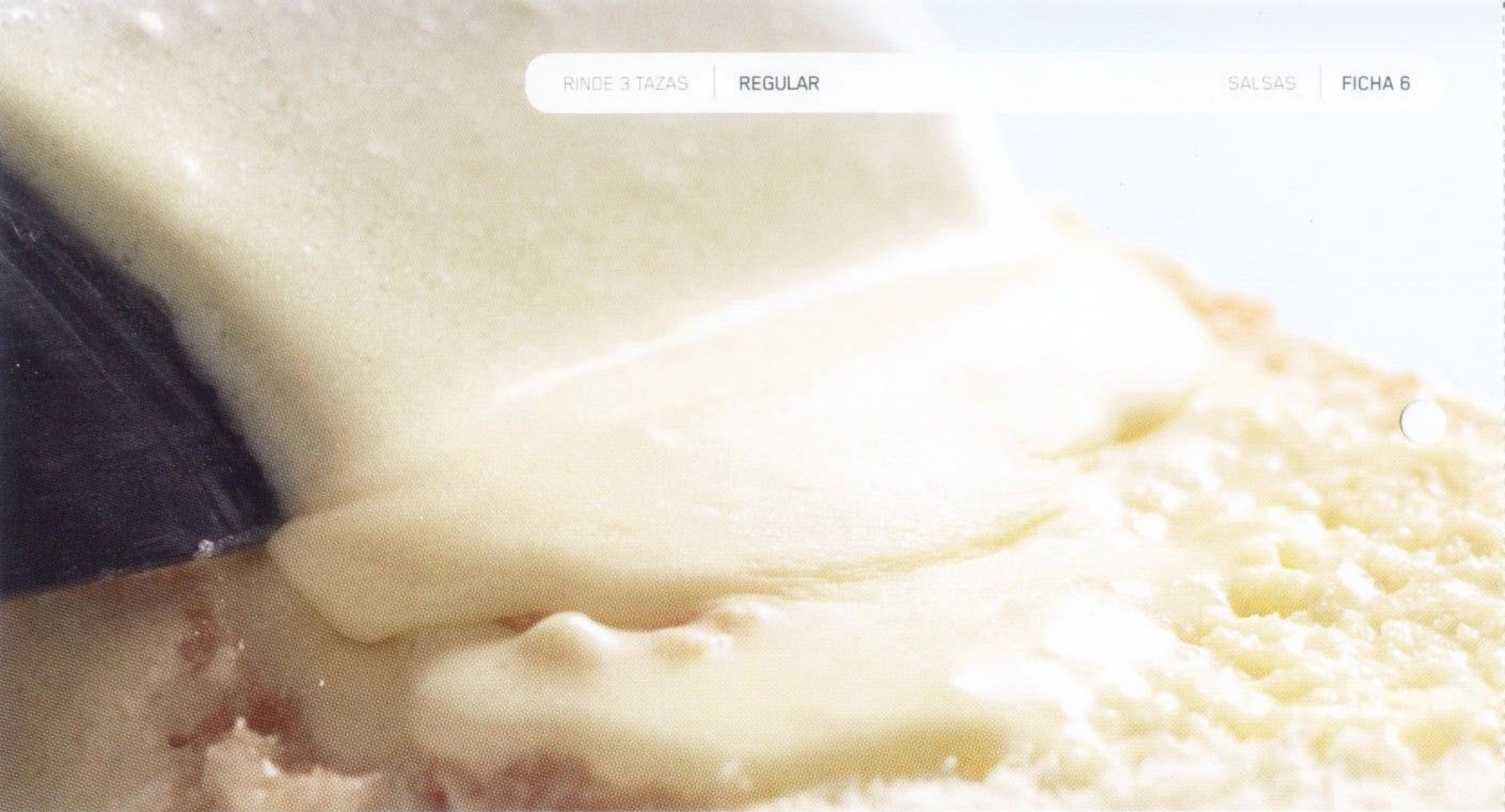
Ganache de chocolate

2 cdas. azúcar
1 tz. crema de leche
2 cdas. mantequilla
sin sal
1 1/4 tzs. cobertura
de chocolate
finamente picada
1 cdta. vainilla

EN UNA olla, a fuego medio, cocine, sin dejar de remover, el azúcar, la crema de leche y la mantequilla, hasta que hiervan. Retire del fuego y añada la cobertura de chocolate. Mezcle con una cuchara de madera hasta que se disuelva.

Agregue la vainilla y remueva. Reserve en el refrigerador hasta que la mezcla se enfríe y empiece a tener una consistencia más firme. El ganache debe quedar espeso, cremoso y brillante.

AL MOMENTO DE RELLENAR O DECORAR UN POSTRE, EL GANACHE DEBE TENER UNA CONSISTENCIA SUAVE PORQUE SI NO SE ROMPE. SI ESTÁ MUY DURO, PÓNGALO A BAÑO MARÍA.



Crema de mantequilla

1 1/4 tzs. azúcar
3 claras
250 g mantequilla
sin sal, blanda

EN UNA OLLA, a fuego medio, prepare un almíbar punto bola con el azúcar y un cuarto de taza de agua. Con una batidora eléctrica, bata las claras a punto nieve. Incorpore el almíbar caliente y continúe batiendo hasta lograr un merengue y que

la mezcla se enfríe. Añada poco a poco la mantequilla y siga batiendo durante ocho minutos aproximadamente, hasta integrarla a la mezcla. Reserve en el refrigerador y emplee durante los siguientes dos días.

RETIRE LA CREMA DE MANTEQUILLA DEL REFRIGERADOR 30 MINUTOS ANTES DE EMPLEARLA, PARA QUE ESTÉ BLANDA Y SEA FÁCIL DE USAR EN LA DECORACIÓN O COMO RELLENO DE UNA TORTA.



Crema inglesa

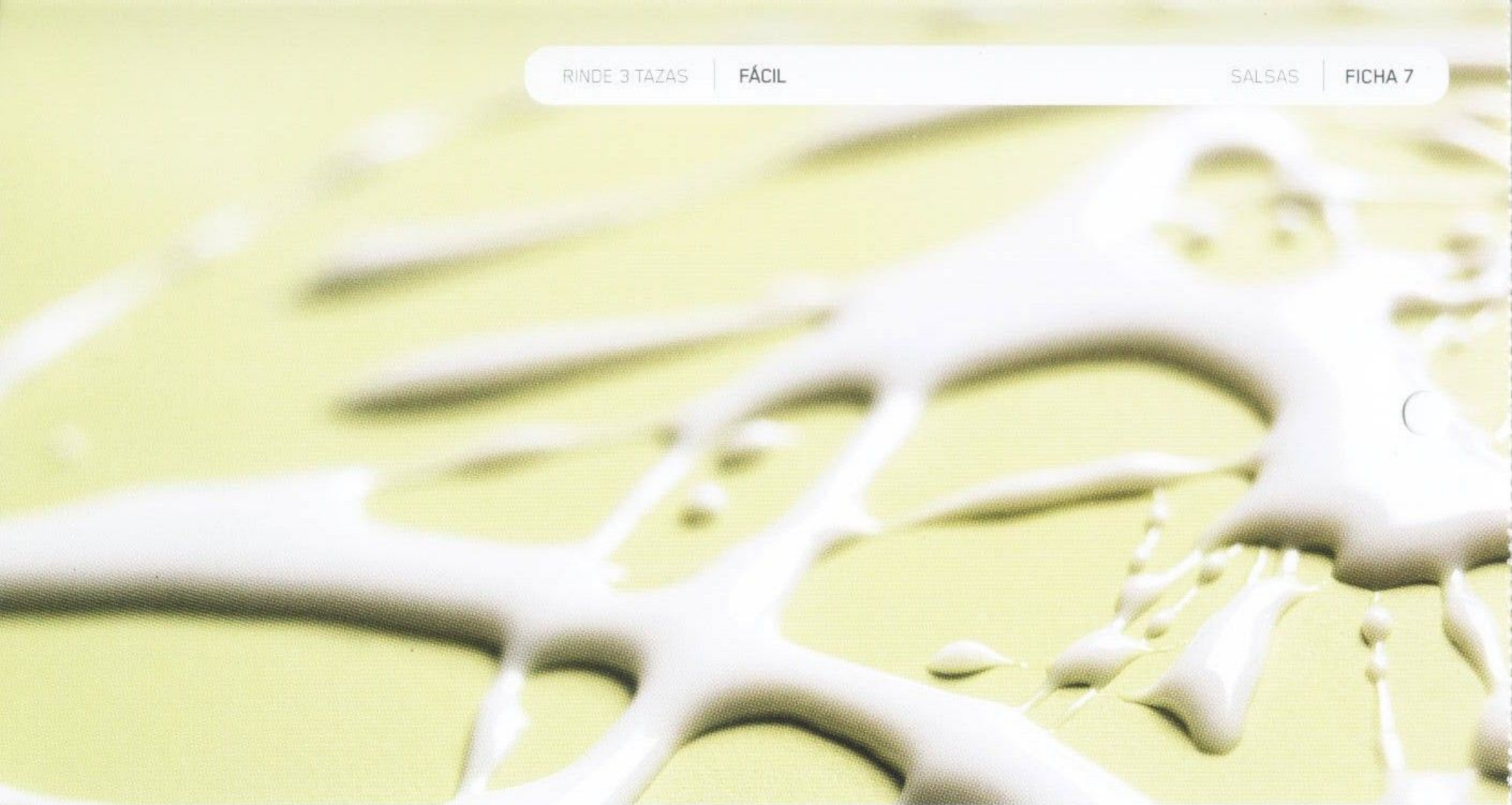
2 yemas
50 g azúcar
250 ml leche
fresca
1/2 cdta. vainilla

CON UN batidor de mano, bata las yemas y el azúcar durante un minuto. En una olla, caliente la leche hasta que hierva. Retire del fuego y vierta un chorro pequeño a las yemas batidas. Bata con el batidor de mano y siga agregando la leche

caliente restante. Vierta la mezcla en una olla y cocine a fuego medio con la vainilla, sin dejar de remover con una cuchara de madera, hasta que espese. Evite que la preparación hierva. Retire del fuego, vierta en un bol, cúbralo con papel

film y deje enfriar. Reserve en el refrigerador y emplee dentro de los tres siguientes días para acompañar mousses, helados y otros postres.

PARA COMPROBAR SI LA CREMA ESTÁ EN SU PUNTO, PASE EL DEDO POR LA CUCHARA DE MADERA UNTADA. SI LA CREMA SE DIVIDE, BÁTALA NUEVAMENTE.



Glacé

4 claras
5 1/2 tzs. azúcar
en polvo cernida
jugo de 1/2
limón, colado

CON UNA batidora eléctrica, bata las claras y, mientras estén líquidas, agregue el azúcar poco a poco. Continúe batiendo hasta que la preparación adquiera una consistencia firme. Retire la batidora, añada el jugo de limón y mezcle.

Ponga la preparación en una manga con boquilla lisa o de estrella, y emplee para decorar galletas o queques.

PUEDE ECHAR AL GLACÉ UNAS GOTAS DE COLORANTE VEGETAL PARA CAMBIAR EL TONO DE LA MEZCLA.



Manjar blanco de lúcuma

2 lúcumas
grandes peladas
3 1/2 tzs. leche
evaporada
3 tzs. azúcar
1 cdta. vainilla
3 yemas

LICÚE la pulpa de las lúcumas con media taza de leche, hasta obtener un puré espeso. Cuele y reserve. En una olla de fondo grueso, a fuego medio, cocine la leche restante con el azúcar y la vainilla durante 30 minutos, hasta que espese. Remueva

constantemente. Añada el puré de lúcuma, baje el fuego y continúe la cocción, sin dejar de remover, de 15 a 20 minutos, hasta observar el fondo de la olla. Retire del fuego y deje enfriar durante 15 minutos. Agregue las yemas

ligeramente batidas con un batidor de mano, y siga batiendo hasta integrar. Lleve nuevamente a fuego bajo y cocine durante cinco minutos más, sin dejar que hierva. Retire y deje enfriar. Sirva en dulceras o con otros postres.

PUEDE UTILIZAR
ESTE MANJAR EN EL
SUSPIRO DE LIMEÑA
O COMO RELLENO DEL
VOLADOR. USE DE
PREFERENCIA LA
LÚCUMA DE SEDA.



DURANTE LA COCCIÓN DEBE BATIR RÁPIDAMENTE LA MEZCLA PARA EVITAR QUE LAS YEMAS SE ASIENTEN EN EL FONDO DE LA OLLA Y LA MEZCLA SE QUEME.

Sabayón

10 yemas
3/4 tz. azúcar
en polvo
1/2 tz. oporto

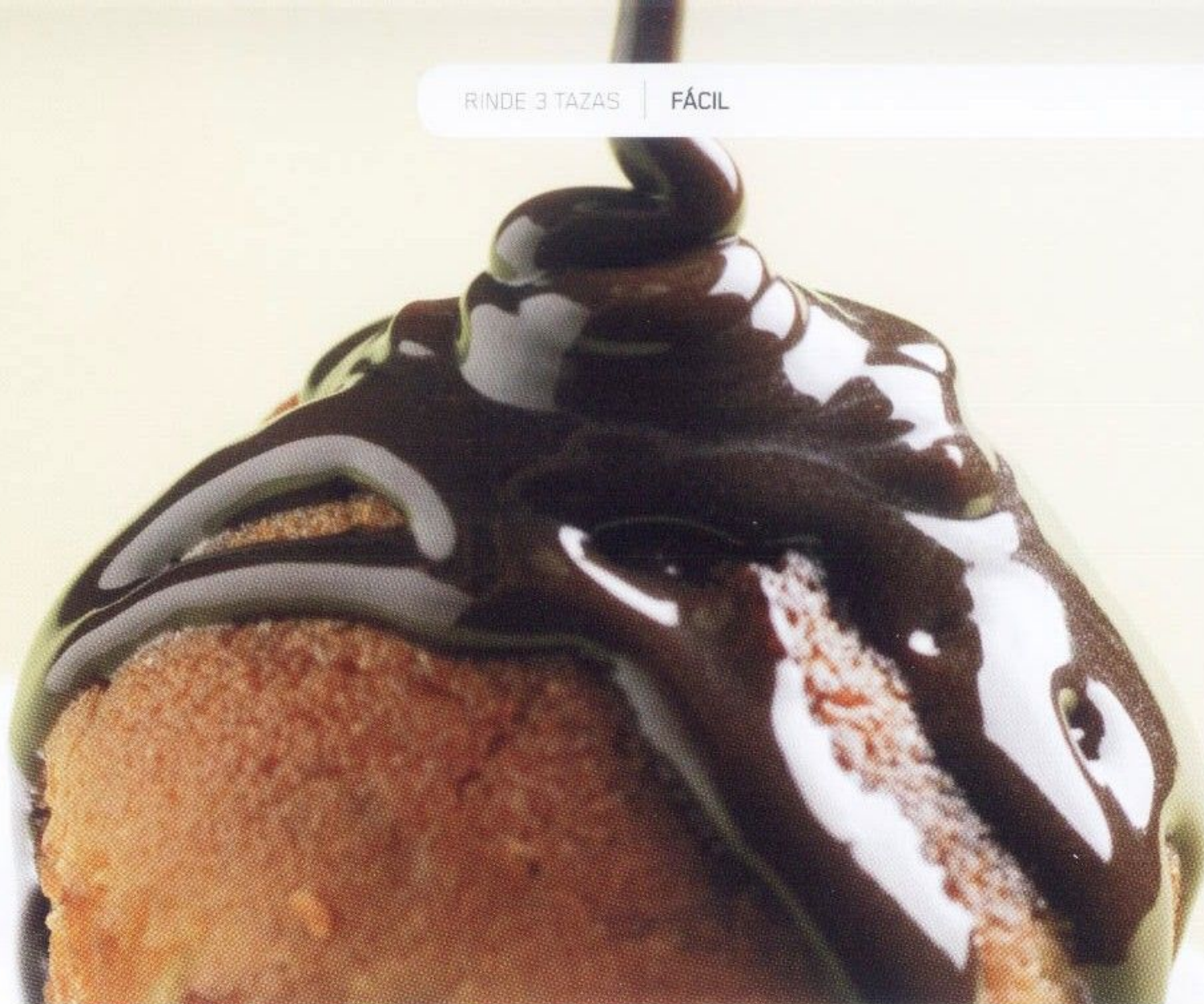
PASO 1: En una olla, a baño María, ponga las yemas y el azúcar en polvo.

PASO 2: Cocine a fuego medio, sin dejar de batir con un batidor de mano, de cinco a ocho minutos.

PASO 3: Vierta el oporto y continúe batiendo durante

cuatro minutos más, hasta que la salsa espese ligeramente y se forme una espuma. Retire del fuego y sirva caliente sobre peras al vino, postres con manzanas como el crocante, y frutas o postres gratinados al horno.





Fudge

170 g cocoa
2 latas de leche
condensada
3 latas de leche
evaporada
1 cda. glucomiel
1/4 cdta. sal
1 cdta. vainilla
1 cdta. mantequilla

DISUELVA la cocoa en cuatro cucharadas de agua caliente y viértala en una olla de fondo grueso con todos los ingredientes, excepto la mantequilla. Lleve a fuego medio y cocine, sin dejar de remover con

una cuchara de madera, de 30 a 45 minutos, hasta que la mezcla espese y se observe el fondo de la olla. Retire del fuego, agregue la mantequilla y remueva. Use el fudge siempre tibio,

para que sea más fácil de untar y para que los postres adquieran un acabado liso y brillante.

PUEDE USAR EL FUDGE PARA BAÑAR O RELLENAR TORTAS, TULIPAS, MERENGADOS, POSTRES HELADOS Y CREPES.



Compota de manzana

1 kg manzanas israel o delicia
3 ramas de canela
2 clavos de olor
1 3/4 tzs. azúcar

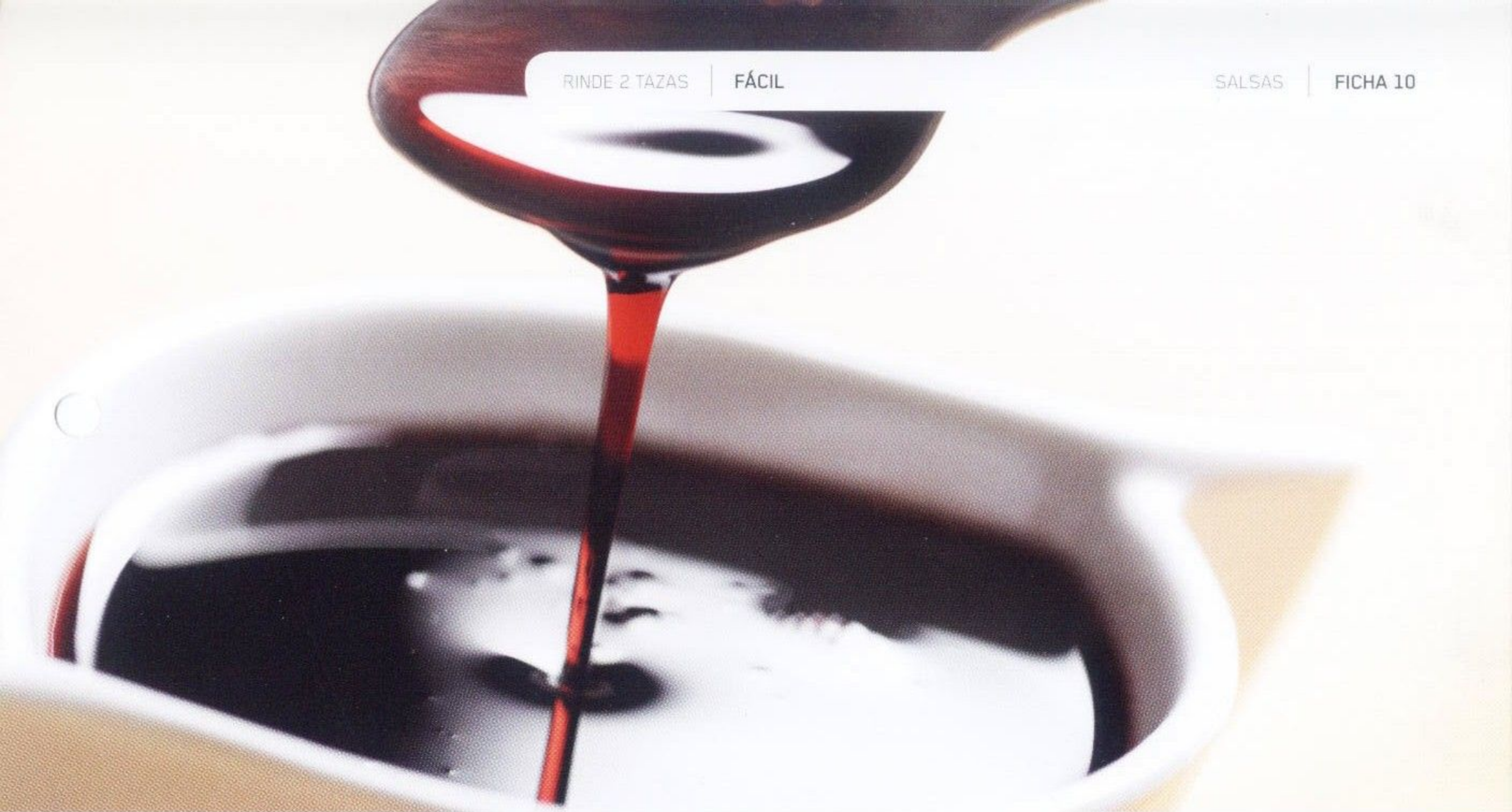
PELE las manzanas, córtelas en cuartos y retíreles el corazón. Reserve. En una olla, a fuego alto, cocine las cáscaras y los corazones de las manzanas con la canela, los clavos de olor y tres tazas de agua. Deje

hervir durante 15 minutos. Reduzca a fuego medio y cocine durante 10 minutos más. Cuele. Vuelva a llevar a fuego medio con el azúcar, hasta que hierva. Añada las manzanas en cuartos y deje en el fuego durante

15 minutos aproximadamente, hasta que estén cocidas. Remueva con una espumadera cada dos minutos, para evitar que las manzanas se deshagan. Vierta la mezcla en un recipiente refractario y

coloque este en otro más grande que contenga agua fría y cubos de hielo, para detener la cocción de las manzanas. Deje que entibie y sirva en dulceras. Si prefiere, licúe la compota.

EMPLEE ESTA COMPOTA PARA RELLENAR CREPES Y TULIPAS, O SÍRVALA CON CREMA INGLESA.



Reducción de oporto

2 1/2 tzs. oporto
1/4 tz. azúcar
1 rama de canela

EN UNA OLLA, a fuego medio, haga hervir el oporto con el azúcar, la canela y una taza de agua durante 30 minutos, hasta que tome punto hilo. Retire del fuego, deje entibiar y emplee. Puede reservar la reducción de oporto

en un bol tapado con papel film y calentarla en baño María antes de usarla. Use la reducción de oporto con tarta de higos, crocante de manzana o peras cocidas al vino.

PUEDE USAR LA MITAD DE OPORTO Y LA MITAD DE VINO TINTO. TAMBIÉN PUEDE HACER REDUCCIONES DE LICORES DULCES.



Miel de frutas

350 g duraznos
con piel, en trozos
100 g higos secos,
en trozos
450 g manzanas,
en trozos
450 g naranjas de
mesa, en trozos
2 membrillos
pelados, en trozos

1 tz. piña, en
trozos
cáscara de media
piña
1 limón con
cáscara, sin pepas,
en mitades
7 tzs. azúcar

EN UNA OLLA

grande, ponga los duraznos, los higos, las manzanas, las naranjas, los membrillos, la piña, la cáscara de piña y el limón. Añada siete litros de agua y haga hervir a fuego bajo durante 25 minutos aproximadamente,

hasta que haya reducido a la mitad de su volumen inicial. Retire del fuego y deje enfriar. Cuele y deseche las frutas. Aparte, mezcle en una olla dos litros de la reducción con el azúcar y cocine a fuego

bajo, durante 40 minutos aproximadamente, hasta lograr el punto bola blanda. Retire del fuego y deje enfriar durante 20 minutos antes de emplear.

CON ESTA MIEL
PUEDE RELLENAR
ALFAJORES O
SERVIRLA CON
HELADOS, CREPES,
MOUSSE DE VAINILLA
O FRUTAS.



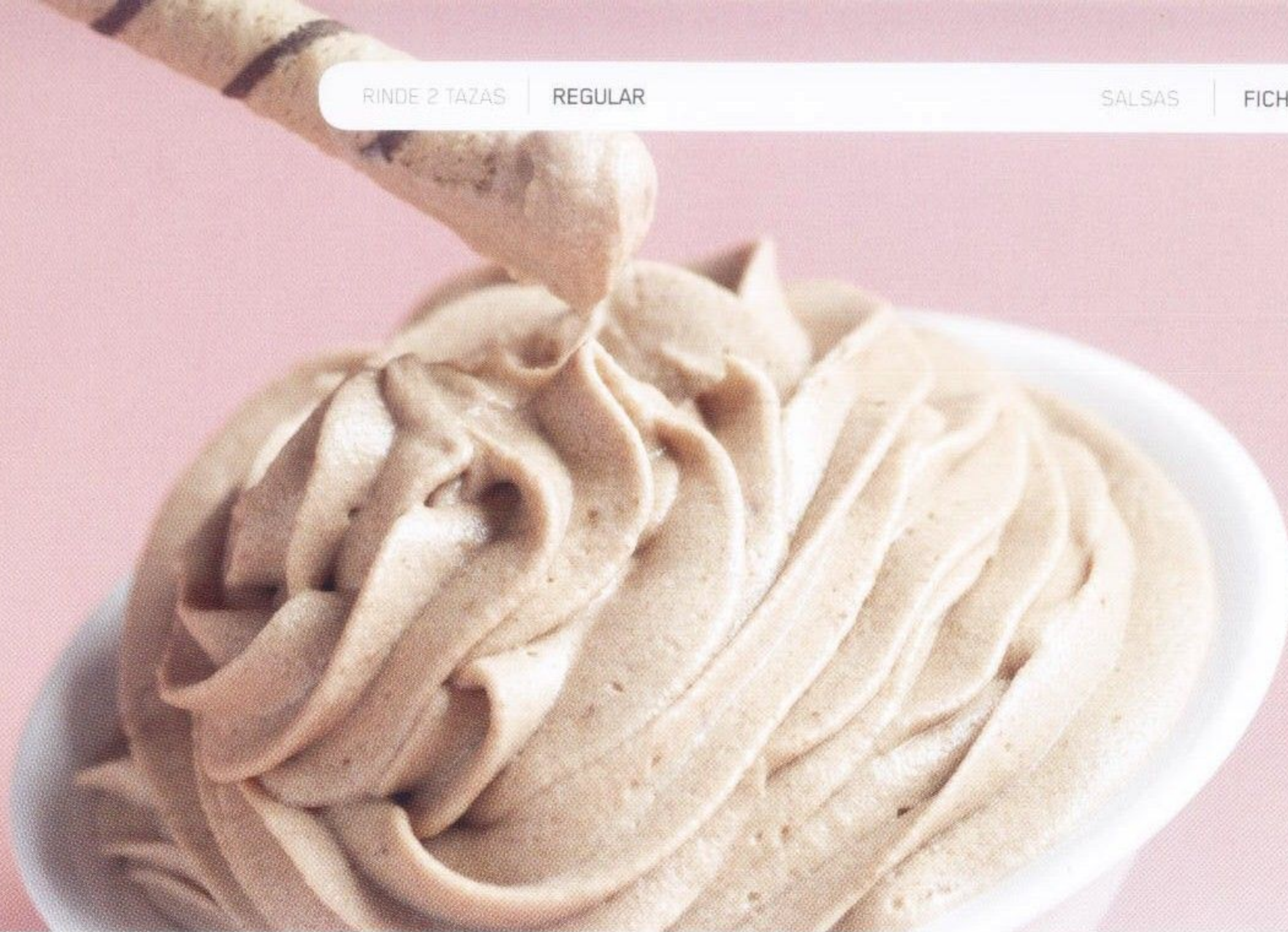
Natilla

4 tzs. leche evaporada
1 bola de chancaca gruesamente rallada
1 cdta. bicarbonato de sodio

VIERTA en una olla gruesa la leche junto con la chancaca rallada. Lleve a fuego bajo y cocine, removiendo de vez en cuando, durante 30 minutos, hasta que hierva. Añada el bicarbonato y siga cocinando, siempre removiendo, de 30 a 40 minutos más,

hasta que la natilla espese. Finalmente, vierta en una dulcera y sirva sola o utilicela como relleno de alfajores o de king kong.

PUEDE CONSUMIR LA NATILLA HASTA DOS SEMANAS DESPUÉS DE HABERLA PREPARADO. PARA ELLO, CONSÉRVELA EN UN RECIPIENTE DE VIDRIO HERMÉTICAMENTE TAPADO.



Crema chantilly de chocolate

200 g cobertura
de chocolate
bitter
1 cda. cocoa
1 litro de crema
de leche fría
3/4 tz. azúcar

DERRITA la cobertura de chocolate y la cocoa en una olla en baño María, a fuego medio, durante ocho minutos, aproximadamente. Con una batidora eléctrica, bata a velocidad media la crema de leche fría y el azúcar durante tres minutos, hasta obtener una crema

espesa. Vigile que no se corte. Retire la batidora e incorpore, en forma envolvente y con una espátula de goma, la cobertura de chocolate derretida tibia. Mezcle bien hasta integrar. Emplee la crema con ayuda de una espátula o una manga pastelera. Otra variante

consiste en agregar a la crema chantilly básica tres gotas de esencia de menta y colorante verde, para obtener una crema chantilly de menta. Puede preparar otras versiones añadiendo el jugo y la ralladura de dos limones o el jugo y la ralladura de una naranja.

LA CREMA CHANTILLY
ESTARÁ LISTA CUANDO
EMPIECEN A FORMARSE
ONDAS. PUEDE REEMPLAZAR
LA MEZCLA DE COBERTURA
DE CHOCOLATE Y COCOA
POR MEDIA TAZA
DE COCOA.



Fondant

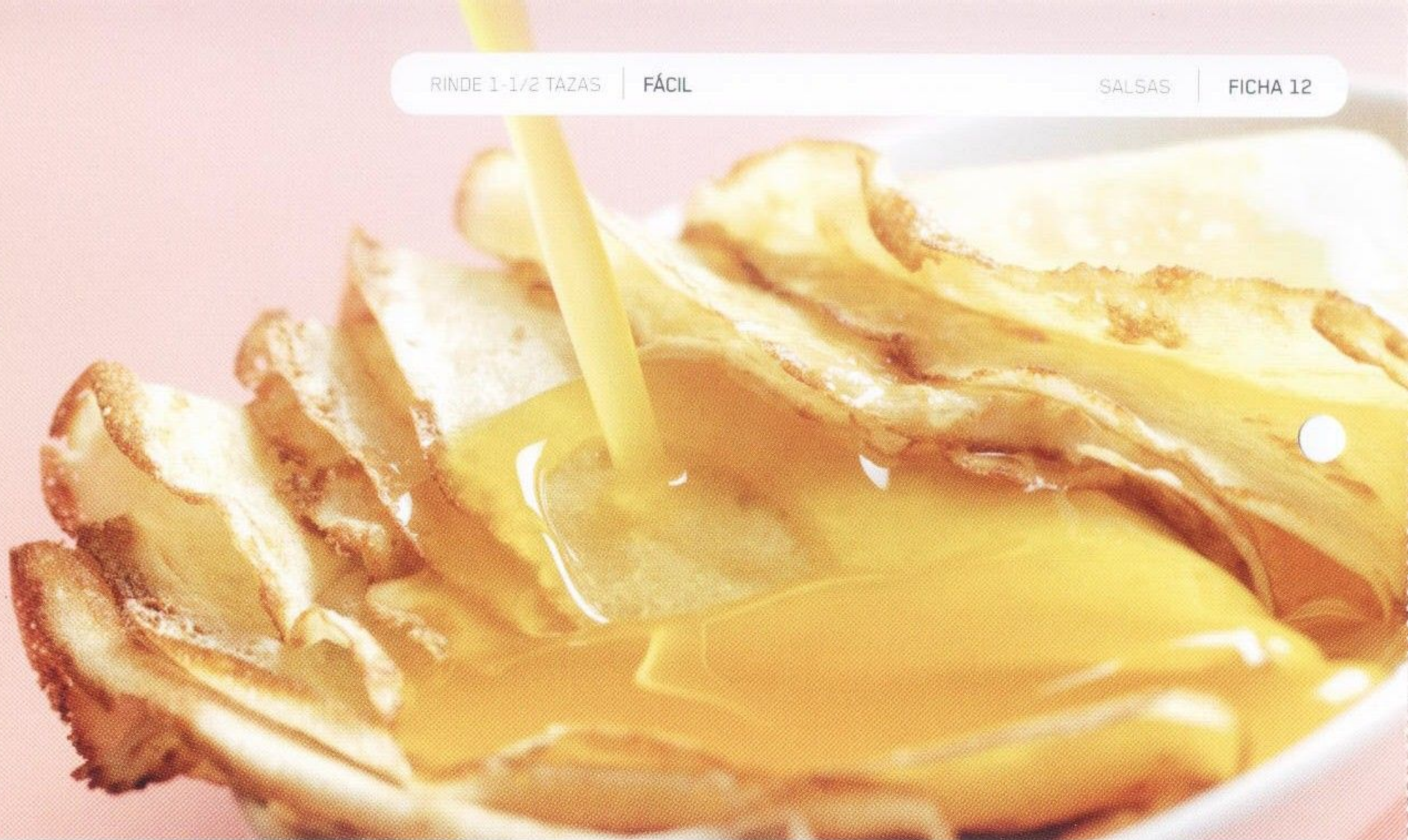
6 tzs. azúcar
1/4 cdta. crémor
tártaro

EN UNA olla de fondo grueso, a fuego medio, haga hervir dos tazas de agua con el azúcar y el crémor tártaro durante cinco minutos. Remueva con una cuchara de madera durante 10 minutos, hasta obtener un almíbar punto bola. Vierta

sobre una superficie fría, como fórmica o una lata, y alise la mezcla con una espátula de metal durante 10 minutos, hasta blanquearla. Emplee el fondant caliente para cubrir queques navideños o sumergir figuras de maná.

O cúbralo con papel film y resérvelo en el refrigerador. Cuando quiera usarlo, caliente una olla a fuego bajo y añada porciones pequeñas del fondant. Remueva con una cuchara de madera hasta que su textura se vuelva cremosa.

PUEDE COLOREAR
EL FONDANT
AGREGANDO A LA
CREMA TRES GOTAS
DEL COLORANTE
VEGETAL DE SU
PREFERENCIA.



Salsa de naranja con licor

jugo de 8
naranjas
300 g azúcar
50 g maicena
1/4 tz. Grand
Marnier (u otro
licor de naranja)
ralladura de 5
naranjas de mesa

EN UNA olla de fondo grueso, a fuego medio, haga hervir el jugo de naranja con el azúcar durante cinco minutos. Aparte, disuelva la maicena con cuatro cucharadas de agua y agréguela a la mezcla anterior. Remueva con

una cuchara de madera durante dos minutos, hasta que hierva. Vierta el Grand Marnier y continúe removiendo durante un minuto más. Retire del fuego y vierta en un recipiente de vidrio. Deje entibiar. Añada la ralladura de

naranja y mezcle. Utilice tibio para acompañar crepes, helados y mousses.

EVITE RALLAR EL HOLLEJO DE LA NARANJA PORQUE AMARGA LA PREPARACIÓN. PUEDE ELABORAR ESTA SALSA CON MEDIO KILO DE LIMONES O EL JUGO DE UN KILO DE MARACUYÁS, PASANDO LA PULPA POR EL COLADOR.



Miel de chancaca

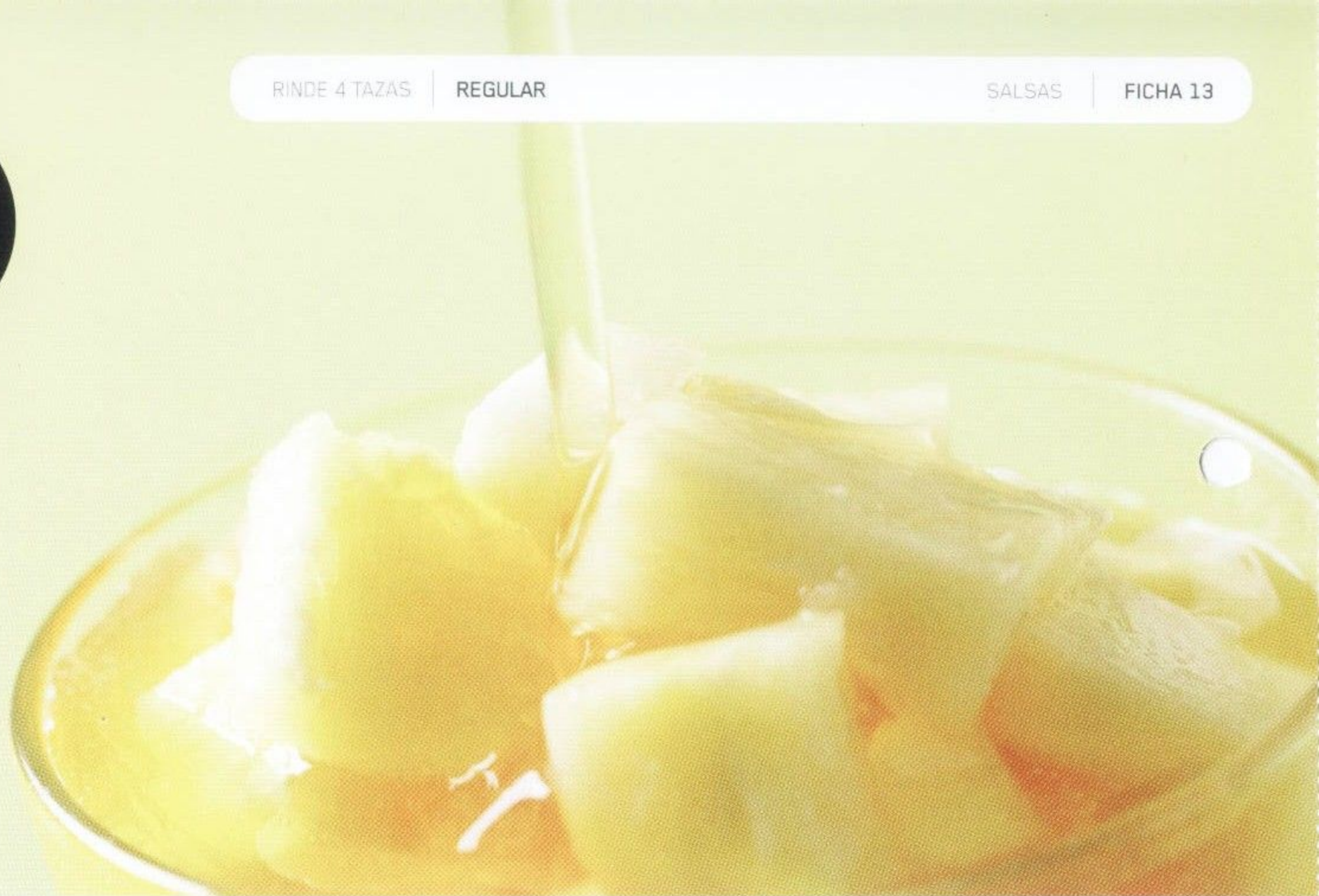
1/2 kg chancaca
en trozos
1/2 tz. azúcar
4 clavos de olor
1 rama de canela
1 trozo de
cáscara de
naranja
1 hoja de higo

EN UNA olla, a fuego medio, cocine la chancaca en trozos con cuatro tazas de agua, el azúcar, los clavos de olor, la canela, la cáscara de naranja y la hoja de higo bien lavada. Deje hervir, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera,

durante una hora aproximadamente, hasta que la preparación tenga una consistencia espesa. Retire del fuego, cuele y deje enfriar. Puede añadir a la preparación piña rallada, no muy fina; cuélela para evitar el exceso de líquido.

EMPLEE ESTA
MIEL PARA RELLENAR
ALFAJORES O PARA
REEMPLAZAR LA MIEL
DE FRUTAS DEL TURRÓN
DE DOÑA PEPA.

PARA COMPROBAR
LA COCCIÓN, DEJE
CAER UNA GOTA DEL
ALMÍBAR EN UN PLATO:
SI NO SE DESPARRAMA,
ENTONCES ESTÁ
LISTO.



Jarabe de frutas cítricas

2 toronjas peladas,
en mitades
2 naranjas
peladas, en
mitades
1 lima pelada,
en mitades
azúcar
1/4 cdta. sal

RETIRE las pepas, los hollejos y los filamentos de las toronjas, las naranjas y la lima. Corte las pulpas en gajos y reserve el jugo que salga de las frutas. Pese los gajos de las frutas y reserve la misma cantidad de azúcar. Mida con una taza el jugo

de frutas cítricas reservado y triplique esa cantidad en agua. Ponga en una olla los gajos de toronja, naranja y lima con el jugo y el agua. Tape, lleve a fuego bajo y deje hervir durante dos horas. Retire del fuego y deje reposar

a temperatura ambiente durante 12 horas. Agregue el azúcar reservada y la sal. Remueva. Vierta la preparación en una olla grande de fondo grueso, y cocine a fuego medio, removiendo de vez en cuando,

durante dos horas y media aproximadamente, hasta obtener un almíbar punto hilo. Retire del fuego y deje entibiar. Con este jarabe puede acompañar helado de vainilla, semifredos de frutas cítricas o ensaladas de frutas frescas.



Macedonia de frutas

1 manzana
1 pera
2 kiwis
2 ciruelas
1 naranja
1 plátano de seda
10 uvas sin pepa
2 tiras de cáscara
de limón
2 cdas. licor de
naranja o de
cerezas

1/2 lata de
almíbar de piña
en conserva
1/2 lata de
almíbar de
duraznos en
conserva

PELE y corte en cubos la manzana, la pera, los kiwis y las ciruelas. Pele y separe en gajos la naranja. Pele y corte en rodajas el plátano. Acomode todas las frutas en una fuente. Añada las tiras de cáscara de limón y rocíe por encima el licor de naranja o de

cerezas, así como los almíbares de piña y de duraznos en conserva. Deje reposar en el refrigerador durante dos horas. Sirva.

PUEDA EMPLEAR ESTE POSTRE COMO RELLENO PARA UN BIZCOCHO GENOVÉS O SERVIRLO CON HELADO DE VAINILLA O YOGUR ESPESO.



Salsa de yogur

1/2 tz. crema
de leche
4 cdas. azúcar
1 tz. yogur natural
4 cdas. leche fresca
1/2 tz. miel de
abeja
4 cdas. jugo de
limón
1/2 cda. ralladura
de limón

CON UN batidor de mano, bata la crema de leche y el azúcar durante tres minutos, hasta que espese ligeramente. Agregue el yogur, la leche fresca, la miel de abeja y el jugo de limón. Remueva con una espátula de

goma hasta integrar. Añada la ralladura de limón y mezcle. Sirva con frutas frescas o acompañe semifrechos frutados.

PUEDE CONSERVAR
ESTA SALSA HASTA
CUATRO DÍAS,
SIEMPRE Y CUANDO
LA MANTENGA
REFRIGERADA.



PUEDE AGREGAR UNA COPA DE OPORTO A LA SALSA DE FRUTOS ROJOS. CONSÉRVELA HASTA POR UNA SEMANA EN EL REFRIGERADOR.

Salsa de frutos rojos

1/4 kg fresas
1/4 kg frambuesas
1/4 kg zarzamoras
1 1/2 tzs. azúcar
jugo de 1 limón

LAVE bien las frutas y retireles los tallos. Pele las fresas y córtelas horizontalmente en mitades. Colóquelas en una olla de fondo grueso junto con las frambuesas, las zarzamoras, el azúcar y el jugo de limón. Cocine a fuego medio,

removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera, durante 20 minutos. Evite que la fruta se deshaga. Retire del fuego. Vierta la salsa en un recipiente. Deje entibiar. Sirva con crepes o helados.





Fondue de chocolate

1/2 tz. crema de
leche
2 tzs. cobertura de
chocolate bitter,
picada
4 cdas. licor de
naranja
20 bizcotelas
3 tzs. frutas
variadas (plátanos
en rodajas, fresas,
melón en cubos)

CALIENTE la
crema de leche en
una olla de fondo
grueso, a fuego
medio. Cuando dé
un hervor, eche de
golpe la cobertura de
chocolate y remueva
con una cuchara
de madera durante
10 minutos, hasta
que el chocolate se
deshaga. Añada el

licor de naranja,
remueva y retire
del fuego. Vierta
la preparación
en una olla para
fondue y sirva con
las bizcotelas y las
frutas.

PUEDE AGREGAR LA
RALLADURA DE UNA
NARANJA, Y REEMPLAZAR LAS
BIZCOTELAS O LAS FRUTAS
POR GALLETAS, MERENGUES,
BIZCOCHOS, BARQUILLOS O
INCLUSO CUBOS DE QUESOS
DUROS, COMO EL MANCHEGO.



Compota de mamey y guayaba

1 cda. mantequilla
sin sal
2 tzs. mamey en
cubos
4 cdas. azúcar rubia
1 cda. jugo de
limón
1 tz. agua tibia
1 tz. guayaba
licuada
10 hojas de menta
picadas

EN UNA OLLA,
a fuego medio,
caliente la
mantequilla.
Agregue los cubos
de mamey y cocine
durante dos minutos.
Añada el azúcar y
el jugo de limón, y
deje cocinar hasta
que se caramelice.
Añada el agua
tibia y la guayaba

licuada. Reduzca
el fuego y deje
cocinar durante 10
minutos. Retire del
fuego e incorpore
la menta picada.
Deje enfriar y
emplee.

ESTA COMPOTA
SE PUEDE EMPLEAR
PARA ACOMPAÑAR
BIZCOCHOS,
HELADOS O
GALLETAS.



Salsa tibia de chocolate y maracuyá

1 tz. crema de leche
1 tz. leche evaporada
cáscara de 1 naranja
1 tz. cobertura de chocolate bitter, picada
1/4 tz. extracto de maracuyá

EN UNA OLLA de fondo grueso, cocine a fuego medio la crema de leche con la leche evaporada y la cáscara de naranja, hasta que dé un hervor. Retire del fuego y vierta en un bol con el chocolate picado. Bata con un batidor de mano hasta que el chocolate se

disuelva por completo. Agregue el extracto de maracuyá y mezcle con una espátula de goma. Vierta la mezcla en la olla y cocine a fuego bajo durante seis minutos. Retire del fuego y deseche la cáscara de naranja. Sirva caliente con crepes, helados o tartas de frutas.

PARA OBTENER EL EXTRACTO DE MARACUYÁ, LICÚE LA PULPA DE SEIS UNIDADES. CUELE Y COCINE EL JUGO A FUEGO MEDIO, HASTA QUE SE REDUZCA A LA MITAD DE SU VOLUMEN ORIGINAL.



Jalea de membrillo

1/2 kg membrillos
pelados sin pepas,
en trozos
2 ramas de canela
6 g pimienta de
chapa
1 anís estrella
400 g azúcar

EN UNA olla de fondo grueso, a fuego medio, cocine los membrillos con la canela, la pimienta de chapa, el anís y un litro de agua, durante 45 minutos aproximadamente, hasta que la fruta esté suave. Retire las especias y licúe el resto de

la preparación. Regrese la mezcla a la olla, añada el azúcar y cocine a fuego medio, sin dejar de remover con una cuchara de madera, durante 35 minutos, hasta que tome punto. Retire del fuego y deje enfriar. Emplee la jalea

de membrillo para untar tostadas, galletas y queques. Puede guardarla en un recipiente herméticamente cerrado.

ES NECESARIO
EMPLEAR UNA OLLA
DE FONDO GRUESO PARA
EVITAR QUE, DEBIDO A LA
LARGA COCCIÓN, LA
MEZCLA SE QUEME
EN LA BASE.



Miel casera de maple

1 tz. azúcar
blanca
1 tz. azúcar rubia
1/2 cda.
mantequilla sin
sal
3/4 cdta.
saborizante de
maple

PONGA en una olla, a fuego alto, los dos tipos de azúcar y una taza de agua. Cuando rompa el hervor, baje a fuego medio y cocine durante cinco minutos. Retire del fuego y añada la mantequilla y el saborizante de maple. Mezcle

bien y vierta la miel en un recipiente. Emplee para acompañar todo tipo de panqueques y crepes. Puede conservar la miel cerrando el frasco herméticamente.

ESTA MIEL SE
PUEDE AROMATIZAR
CON MEDIA
CUCHARADITA DE
KION EN POLVO.

EXVAGOS